

# LEKKERSTE HOENDER (weber)



LEKKERSTE HOENDER (weber)

My man maak die lekkerste hoender in die Weber.  
Ons gebruik altyd dytjies en boudjies met die vel  
aan.

Marineer 'n uur voor die tyd.

Jy benodig:

Worcestershire sous

vars suurelemoensap

goeie olyf olie en

Robertson se Portuguese Chicken spice

Ons gooi alles in 'n groot tupperware bak en skud  
tot alles gemeng is.

As die kole reg is sit die hoender op en bedek met  
die deksel en los vir twee ure.

Dis die lekkerste crispy hoender!

Bron: Nicolene Boonzaier